



# DPNY

BEACH HOTEL & SPA



ILHABELA

# A NOSSA VERSÃO DE HOTELARIA DE LUXO

O nosso conceito exclusivo e singular de hotelaria de luxo é uma combinação harmônica entre a elegância pé-na-areia de nosso clube de praia, ao natural e cuidadoso verde de nosso parque, aos sabores incomparáveis de nossa Alta Gastronomia, ao sublime e cuidadoso SPA e à seleta seleção de músicas de vanguarda.

Some estas combinações à dádiva da natureza que é este Mar encantador de Ilhabela, a praia do Curral.

O DPNY Beach Hotel & Spa, eleito pelo renomado Guia Condé Nast Johansens, um guia de hotéis de luxo, o melhor Hotel de Praia da América do Sul. Pelo britânico jornal The Guardian, um dos hot points do planeta e anualmente certificado como excelente pelo TripAdvisor. A combinação de arquitetura, decoração, música, serviço e gastronomia nos faz cada vez mais único para poder oferecer um serviço extravagante e assim nos definir como uma versão exclusiva de luxo.

## NOSSA ESTRUTURA

Temos 83 suítes divididas em 12 categorias. As principais suítes contam com jacuzzi e vista mar. Todos os nossos hóspedes e passantes podem desfrutar deste lugar mágico, oferecemos nas diárias: café da manhã buffet exclusivo, estacionamento com manobristas, SPA de altíssima tecnologia com vista mar e jacuzzi, sauna finlandesa, banho a vapor com cromoterapia e piscina aquecida, estrutura de praia e piscina com mega espreguiçadeiras, sofás, tendas, guarda sol, toalhas em todos os ambientes, internet wireless e Parque privativo.

## HORÁRIOS

### **DPNY Beach Club**

10:00 às 18:00

### **DPNY Sushi Bar**

10:00 às 23:30

### **Bistrô DPNY**

18:00 às 00:00

### **Restaurante Tróia**

19:30 às 23:30

### **Restaurante Terrace**

Café-da-Manhã 08:00 às 11:00

Almoço 12:00 às 18:00

Aos Domingos Bufê Exclusivo das 13:00 as 15:30

### **Check-in**

Segunda a Sábado às 15:00

Aos Domingos às 18:00

### **Check-out**

Segunda a Sábado às 12:00

Aos Domingos às 15:00

# DPNY BEACH CLUB

DPNY Beach Club, um espaço exclusivo para quem deseja usufruir de um clube de praia com requinte e privacidade; para quem é hóspede ou não. Por meio do Day Card, é possível ter acesso também ao SPA de luxo com lounge e vista para o mar, com piscina interna aquecida, Jacuzzi, sauna seca e a vapor com cromoterapia, sala de massagem, piscina externa e parque particular.

## GASTRONOMIA

Nossa linguagem gastronômica combina criatividade, elegância e equilíbrio entre os ingredientes, sempre respeitando produtos frescos, locais e de qualidade. Nossos pratos são divididos entre o dia & noite, como opções leves e saudáveis, para aproveitar o sol e o mar. A noite oferecemos requinte e elegância com três exclusivos restaurantes Bistrô DPNY, com um toque da culinária francesa, DPNY Sushi Bar com opções de menu degustação, pokes, ceviches e o melhor da culinária japonesa, e o eloquente Tróia Restaurante com uma alta gastronomia com enfoque da culinária mediterrânea. Este por sua vez estreou inúmeras vezes no Guia Quatro Rodas e sugerido pela Coca Cola como um dos 85 sabores do mundo. Todos os nossos restaurantes estão aberto ao público diariamente e necessitam tanto para hóspedes quanto para ao cliente externo reservas.

## VINHOS & MIXOLOGIA

A qualidade ímpar de nossa gastronomia, complementa-se à clássica-criativa carta de drinks, elaboradas com perfeição para desfrutar de uma mixologia de coquetéis que serão sensações de prazeres.

ADEGA DPNY é composta por 200 rótulos de vinhos nacionais e internacionais, nosso Sommelier, consecutivamente conquistou junto a renomada revista Prazeres da Mesa, prêmios pela excelência na elaboração de nossa carta.

A Adega compõe ainda uma seleção de cervejas artesanais com variedades e sabores e opções de saquês para complementar nossa gastronomia japonesa.

## CONCEITO MUSICAL

É a música que dá o tom no DPNY Beach Club. Um Fine Deep House, um Lounge para o pôr do sol ou um café music session para o hóspede acordar em paz. O hotel oferece sempre a melhor trilha musical para compor o dia dos hóspedes e visitantes.

— MENU —

*Beach*

# Entradas

- 699 Bastonetes** 40  
Cenoura, Pepino, Salsão, Rabanete, Coalhada e Molho de Mel
- 700 Deep Sea** 52  
Seleção de Folhas, Frutos do Mar e Molho de Ostras
- 701 Ceasar Salad** 52  
Frango Defumado, Alface Americana, Croutons e Queijo Grana Padano ao Molho Ceasar
- 702 Salada de Zuchinni** 40  
Abobrinha Grelhada, Pesto de Agrião, Cebola Roxa e Figos frescos
- 703 Polvo ao Vinagrete** 78  
Com Cebola Roxa, Tomate Cerejas, Ervas Finas e Torradinhas
- 704 Ceviche** 48  
Tilápia, Pepino Japonês, Manga e Leite de Tigre da Casa
- 705 Siri Gratinado** 39  
Siri Mole, Levemente Picante com Farofa de Dendê
- 706 Camarão Gratinado** 50  
Camarão no Creme de Abóbora com Leite de Coco
- 707 Camarão à Provençal** 95  
Camarão com Ervas a Provence ao Perfume de Vinho e Tomate Cereja
- 708 Lula e Avocado** 45  
Chips de Banana, Purê de Avocado e Lula Grelhada

# Sandwiches

- 740 Sanduíche DPNY** 45  
Pão Multigrãos, Escalopes de Mignon, Queijo Brie, Presunto Jamón Crocante, Rúcula e Molho de Ostras. Acompanha Mostarda.
- 741 Sanduíche de Frango Defumado** 35  
Pão Ciabata, Frango Defumado, Cream Cheese, Tomate Cereja e Folhas
- 742 Hambúrguer do Curral** 50  
Pão de Hamburguer, Blend da Casa, Queijo Gruyere e Rúcula. Acompanha Maionese de Manjericão.
- 743 Especial Vegetariano** 38  
Abobrinha Empanada ao Lemon Pepper, Pão Integral, Alface Americana e Tomates com Queijo Branco
- 744 Chicken Wings** 48  
Frango Frito com Molho Barbecue Apimentado



# Petiscos

- 720 Camarão no Coco** **95**  
Camarão VG Frito Envolto em Farinha de Coco Crocante. Acompanha Maionese de Wasabi
- 721 Iscas de Peixe** **75**  
Peixe Branco Empanado com Farinha de Pão Japonês
- 722 Petiscada do Mar** **90**  
Camarão, Lula, Iscas de Peixe.  
Acompanha trio de Molhos Caseiros
- 723 Lula Empanada** **83**  
Anéis de Lula Fritos e Crocantes com Limão
- 724 Palitos de Polenta** **35**  
Acompanha Queijo Ralado
- 725 Batata Frita** **35**  
Acompanha Molho Barbecue
- 726 Mignon Crocante** **93**  
Isclas de Mignon à Milanesa com Maionese de Dijón
- 727 Fish and Chips** **58**  
Peixe do Dia em Tempurá com  
Batatas Fritas e Creme de Ervilha
- 728 Tábua de Frios** **110**  
Seleção de Frios, Frutas Nobres, Frutas Secas,  
Nozes e Chutney da Casa

# Especiais para Dois

- 750 Moqueca de Peixe** **172**  
Farofa de Dendê, Arroz, e Pirão de Peixe
- 751 Peixe DPNY** **169**  
Peixe Fresco do Dia, Vinagrete de Feijão Fradinho,  
Mix de Folhas e Legumes, Arroz Branco e Farofa
- 752 Arroz de Polvo** **165**  
Polvo Cozido Lentamente em seu Caldo  
com Arroz Jasmin, Linguiça e Brócolis

# Principais

<b>755 Salmão Assado</b>	<b>80</b>
Batatas Assadas, Confit de Tomate Cereja, Azeitonas, Aspargos e Seleção de Brotos	
<b>756 Lagosta Grelhada</b>	<b>170</b>
Escalivada de Vegetais e Frutas Nobres com Azeite e Limão Siciliano	
<b>757 Namorado</b>	<b>80</b>
Peixe Grelhado, Risoto de Limão e Ovas de Tainha Curada	
<b>758 Picanha à Brasileira</b>	<b>80</b>
Servida com Arroz, Farofa de Alho, Mini Salada e Molho Roti	
<b>759 Especial DPNY</b>	<b>75</b>
Risoto de Castanhas, Medalhões de Filet Mignon, Molho de Ostras, Ervilha Torta e Aspargos	
<b>760 Especial Ilhabela</b>	<b>65</b>
Peito de Frango, Molho Roti de Ave, Pupunha Assada com Ervas e Terra de Azeitona	

# Sobremesas

<b>765 Verrine de goiaba</b>	<b>28</b>
Geleia Caseira, Creme de Cottage e Broa de Fubá	
<b>766 Suspiro do Chef</b>	<b>25</b>
Doce de Leite Cozido Saborizado com Canela e Laranja ao Chantilly	
<b>767 Salada de Fruta</b>	<b>36</b>
Acompanha Iogurte Artesanal e Mel	
<b>768 Torta de Frutas</b>	<b>38</b>
Massa "Quebrada", Manga, Morango e Figo Fresco	
<b>769 Mini Cups Häagen Dazs</b>	<b>25</b>
<b>770 Split DPNY</b>	<b>42</b>
Releitura de Banana Split (servimos também a versão diet)	

— MENU —

# *Sushi*



# Omakase

Omakase é o menu de degustação na culinária japonesa; Significa algo como “deixo aos seus cuidados”. O chef é o responsável por uma sequência de pratos que irão mostrar novas sensações e sabores exclusivos do DPNY.

O Chef Ricardo Rodrigues apresentará pratos da culinária japonesa com toques brasileiros, aprimore seus sabores com a degustação de saquê exclusiva no menu.

É necessário reserva de pelo menos uma hora de antecedência!!

<b>800 Omakase (6 Atos)</b>	<b>180</b>
<b>801 Omakase (9 Atos)</b>	<b>270</b>
<b>802 Omakase Harmonizado (6 Atos)</b> Harmonização com Sakês Especiais	<b>400</b>
<b>803 Omakase Harmonizado (9 Atos)</b> Harmonização com Sakês Especiais	<b>560</b>

# Entradas

<b>806 Shitake</b> Cogumelos Puxados na Manteiga e Shoyu com Cebolinha	<b>49</b>
<b>807 Shimeji</b> Cogumelos Puxados na Manteiga e Sshoyu com Cebolinha	<b>49</b>
<b>808 Suzucuri, Carpaccio de Peixe Branco</b> Rasas de Limão e Molho Ponzu e Ggergelim	<b>41</b>
<b>809 Suzucuri, Carpaccio de Salmão</b> Rasas de Limão e Molho Ponzu e Gergelim	<b>43</b>
<b>811 Ceviche de Salmão</b> Cubos de Salmão, Servido com Ervas, Pimenta, Cebola e Chips de Mandioquinha	<b>55</b>
<b>812 Tartar de Salmão</b> Morangos Frescos, Geleia de Pimenta e Arroz Crocante	<b>41</b>
<b>813 Tempurá de Siri Mole</b> 03 unidades Empanadas. Acompanhada com Molho Ponzú e Geleia de Pimenta	<b>75</b>
<b>814 Guioza de Carne</b> 06 unidades de Pasteis Recheados com Legumes e Carne	<b>31</b>
<b>815 Guioza de Porco</b> 06 unidades de Pasteis Recheados com Legumes Carne Suína	<b>31</b>
<b>816 Guioza de Legumes</b> 06 unidades de Pasteis Recheados com Legumes	<b>30</b>
<b>817 Rolinho Primavera de Queijo</b> 08 unidades Acompanhado de Molho Agridoce	<b>33</b>
<b>818 Rolinho Primavera de Legumes</b> 08 unidades Acompanhada de Molho Agridoce	<b>33</b>

# Sashimis

Finas fatias cruas de carne de peixes para serem degustadas com molho de soja, o shoyu com uma pasta apimentada, o wasabi!

825	<b>Sashimi de Salmão</b> 05 fatias	22
826	<b>Sashimi de Salmão</b> 10 fatias	42
827	<b>Sashimi de Salmão</b> 20 fatias	84
828	<b>Sashimi de Atum</b> 05 fatias	31
829	<b>Sashimi de Atum</b> 10 fatias	58
830	<b>Sashimi de Atum</b> 20 fatias	115
831	<b>Sashimi de Peixe Branco</b> 05 fatias	21
832	<b>Sashimi de Peixe Branco</b> 10 fatias	39
833	<b>Sashimi de Peixe Branco</b> 20 fatias	75
834	<b>Sashimi de Polvo</b> 05 fatias	35
835	<b>Sashimi de Polvo</b> 10 fatias	65
836	<b>Sashimi de Polvo</b> 20 fatias	125

## SASHIMIS ESPECIAIS DPNY

839	<b>Sashimi Salada de Polvo e Camarão</b> 64 Mix de Salada de Folhas com Fatias de Polvo e Camarão ao Molho de Cebola
840	<b>Sashimi de Salada de Skin</b> 38 Mix de Salada de Folhas com Tiras de Salmão Skin e Molho Tarê
841	<b>Sashimi de Salmão Tataki</b> 49 Servido com Molho de Mostarda Japonesa e Salada Transparente
842	<b>Sashimi Especial de Peixe Branco</b> 42 Servido com um Toque Especial de Leite de Coco
843	<b>Sashimi Especial de Polvo</b> 55 Servido com Especiarias e Molho Apimentado

# Spring Rolls

820	<b>Spring Roll de Salmão Picante</b> 52 06 unidades servido com Molho de Cebola e Maionese Picante
821	<b>Spring Roll de Spice Tuna</b> 55 06 unidades servido com Molho de Cebola e Maionese Picante
822	<b>Spring Roll de Camarão</b> 59 06 unidades servido com Camarão, Manjeriçã e Tanjerina

# Niguiris

Bolinhos de Arroz Gohan prensando em fatias de peixe cru por cima!  
08 unidades

845	<b>Niguri de Salmão</b>	43
846	<b>Niguri de Atum</b>	48
847	<b>Niguri de Peixe Branco</b>	35
848	<b>Niguri Variados</b>	42
849	<b>Niguri de Salmão Joy</b>	49
	Envoltos em Salmão e Batido com Cebolinha por cima	
850	<b>Niguri de Polvo</b>	60
851	<b>Niguri de Salmão Joy Damasco</b>	49
	Servido com Geleia de Damasco	
852	<b>Niguri de Joy Eby Fly</b>	69
	Servido com Camarão Empanado, Salmão e Maionese Picante	
853	<b>Niguri de Salmão Joy e Shimeji</b>	51
	Servido com Cream Cheese Envolto com Salmão e Shimeji	

# Hossomakis

Enrolados com a Alga por fora! 08 unidades

890	<b>Hossomaki Shakê Maki</b> Salmão	31
891	<b>Hossomaki Tekka Maki</b> Atum	38
892	<b>Hossomaki Kani Maki</b> Kani	24
893	<b>Hossomaki Kappa Maki</b> Pepino	22
881	<b>Hossomaki Tuna Spice</b>	42
	Atum Batido com Maionese Picante e Cebolinha	
895	<b>Hossomaki Hot Roll</b>	45
	Empanado e Frito de Salmão com Cream Cheese Acompanhado de Molho Tarê e Cebolinha	

## ESPECIAL POKE DPNY

Bowl de Arroz em Técnica Havaiana, com peixe-cru, especiarias e Sunomono.

- 897 Poke de Salmão** **45**  
Salmão Marinado em Óleo de Gergelim e Shoyu,  
Servido com Algas, Arroz, Pepinos e Ovas
- 898 Poke de Atum** **48**  
Atum Marinado em Óleo de Gergelim e Shoyu,  
com Molho de Pimenta Vietnamita Servido com  
Algas, Arroz, Pepinos e Ovas
- 899 Poke de Polvo** **57**  
Polvo Marinado em Limão Siciliano, Óleo de Gergelim e  
Shoyu, Servido com Algas, Arroz, Pepinos e Ovas

## Uramakis

Os sushis ao contrário, com o arroz e gergelim por fora!  
08 unidades

- 860 Uramaki de Salmão** **34**
- 861 Uramaki de Atum** **45**
- 862 Uramaki de Peixe Branco** **31**  
Servido com Rúcula e Geleia de Pimenta
- 863 Uramaki Califórnia** **30**  
Servido com Manga, Pepino e Kani
- 864 Uramaki Filadélfia** **37**  
Servido com Salmão, Cream Cheese e Cebolinha
- 865 Uramaki de Salmão DPNY** **35**  
Servido com Salmão, Cebolinha e Maionese
- 866 Uramaki Italian Roll** **33**  
Servido com Rúcula, Cream Cheese e Tomate Seco
- 867 Uramaki de Salmão Skin** **30**
- 868 Uramaki Ebitendon** **39**  
Servido com Camarão Empanado e Pepinos
- 869 Uramaki Siri Mole** **63**  
Servido com Siri Mole, Aspargos e  
Ovas de Peixe Voador

# Temakis

Famosos Cones de Alga, com Arroz e Recheios!

910	<b>Temaki de Salmão</b>	32
901	<b>Temaki de Atum</b>	35
902	<b>Temaki de Polvo</b>	41
903	<b>Temaki Califórnia</b>	28
904	<b>Temaki de Camarão</b>	39
905	<b>Temaki de Salmão Skin</b>	30
906	<b>Temaki de Salmão, Cebolinha e Maionese</b>	33
907	<b>Temaki Filadélfia</b>	33

## ESPECIAIS

912	<b>Temaki Especial de Salmão</b>	34
	Salmão, Geleia de Damasco e Cream Cheese	
913	<b>Temaki de Shimeji</b>	36
	Shimeji, Aspargos, Cebolinha e Molho Tarê	
914	<b>Temaki de Camarão Crocante</b>	42
	Camarão Empanado com Coco, Pepino e Molho Tarê	
915	<b>Temaki de Salmão Spice</b>	34
	Salmão com Maionese Picante e Cebolinha	
916	<b>Temaki de Atum Spice</b>	36
	Atum com Maionese Picante e Cebolinha	
917	<b>Temaki Especial de Peixe Branco</b>	32
	Peixe Branco Marinado com Limão Siciliano, Rúcula e Geleia de Pimenta	
918	<b>Temaki Salmão Italian</b>	34
	Salmão, Cream Cheese, Rúcula e Tomate Seco	
919	<b>Temaki Salmão Ilhabela</b>	34
	Salmão Marinado em Lima da Pérsia, Rúcula e Geleia de Pimenta	
920	<b>Temaki Atum Tropical</b>	47
	Atum, Maçã Verde, Maionese de Wasabi e Ovas de Peixe Voador	
921	<b>Temaki Salmão Shimeji</b>	35
	Salmão, Cebolinha, Cream Cheese e Shimeji	
922	<b>Temaki Salmão Amêndoa</b>	34
	Salmão, Cream Cheese e Lâminas de Amêndoa	

# Combinados

Variedades de Sashimis, Sushis e Enrolados

- |  |            |
|--|------------|
| <b>930 Combinado 1</b>                 | <b>91</b>  |
| 10 Sashimis, 6 Sushis e 8 Makisushis   |            |
| <b>931 Combinado 2</b>                 | <b>179</b> |
| 20 Sashimis, 12 Sushis e 16 Makisushis |            |

# Sobremesas

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>935 Sorvete Frito</b>  | <b>38</b> |
| Sorvete Empanado em Massa Fina e Frito,<br>Acompanhada em Calda de Frutas           |           |
| <b>936 Tempura de Banana</b>  | <b>28</b> |
| Banana Crocante Empanada e Frita,<br>Acompanha Sorvete de Creme e Calda de Caramelo |           |
| <b>937 Harumaki de Banana</b>   | <b>28</b> |
| Rolinho de Banana, Sorvete de Creme e Canela  |           |

— MENU —

# Bebidas



# Caipirinhas

- |     |  |    |
|-----|--|----|
| 101 | <b>Cachaça</b>   | 30 |
| 102 | <b>Rum</b>   | 32 |
| 103 | <b>Sakê</b>  | 33 |
| 104 | <b>Gin</b>   | 35 |
| 105 | <b>Vodka</b>   | 40 |
|     |  |    |
| 106 | <b>Tradicional</b>   |    |
|     | Estilo Tradicional com Limão   |    |
| 107 | <b>Frutas Frescas</b>  |    |
|     | Com o Preparo a sua Escolha!   |    |
| 108 | <b>Do Curral</b>   |    |
|     | Limão Siciliano, Limão Tahiti, Limão Rosa, Geleia de Gengibre e Rapadura                   |    |
| 109 | <b>Borrifos</b>  |    |
|     | Tangerina, Abacaxi, Maracujá, Alecrim e Geleia de Pimenta                                  |    |
| 110 | <b>Feiticeira</b>  |    |
|     | Morango, Maracujá, Melancia, Limão Siciliano e Hortelã                                     |    |
| 111 | <b>Perequê</b>   |    |
|     | Abacaxi, Lascas de Limão, Redução de Maracujá com Whisky, Limão Siciliano e Açúcar Mascavo |    |
| 112 | <b>Veloso</b>  |    |
|     | Caju, Ameixas, Geleia de Gengibre e Alecrim.   |    |
| 113 | <b>Das Cabras</b>  |    |
|     | Kiwi, Manjeriçã, Manga e Angostura Bitter  |    |
| 114 | <b>Da Vila</b>   |    |
|     | Maracujá, Abacaxi, Hortelã e Xarope de Cravo   |    |
| 115 | <b>Bonete</b>  |    |
|     | Melancia, Limão Rosa, Geleia de Frutas Vermelhas e Aceto Balsâmico                         |    |
| 116 | <b>Bexiga</b>  |    |
|     | Lichia, Limão, Maracujá e Geleia de Pimenta  |    |
| 117 | <b>Castelhanos</b>   |    |
|     | Limão Rosa, Laranja, Morango e Manjeriçã   |    |
| 118 | <b>Siriúba</b>   |    |
|     | Caju, Morango e Açúcar Mascavo   |    |
| 119 | <b>Enchovas</b>  |    |
|     | Abacaxi, Maracujá, Purê de Framboesa, Xarope de Hibiscus                                   |    |

# Coquetéis Clássicos

130	<b>Mojito</b>	37
	Rum, Açúcar, Limão, Água com Gás e Hortelã	
131	<b>Margarita</b>	37
	Tequila, Contreau e Limão	
132	<b>Dry Martini</b>	37
	Gin e Vermouth	
133	<b>Bloody Mary</b>	37
	Vodka, Suco de Tomate, Pimenta, Molho Inglês, Limão e Tabasco	
134	<b>Piña Colada</b>	37
	Rum Malibu, Abacaxi, Coco e Leite Condensado	
135	<b>Tequila Sunrise</b>	39
	Tequila, Suco de Laranja e Grenadine	
136	<b>Sex on the Beach</b>	39
	Vodka, Licor de Pêssego, Suco de Laranja e Grenadine	
137	<b>Negroni Envelhecido</b>	41
	Gin, Campari e Vermouth Rosso	
138	<b>Old Fashioned</b>	41
	Bourbon, Açúcar, Angostura Bitter, Laranja e Água com Gás	
139	<b>Whisky Sour</b>	41
	Bourbon, Açúcar, Limão Siciliano e Ovo	
140	<b>Manhattan</b>	41
	Bourbon, Vermouth Rosso e Angostura Bitter	
141	<b>Cosmopolitan</b>	41
	Vodka, Contreau, Suco de Cramberry e Gotas de Limão	
142	<b>Mint Julep</b>	41
	Bourbon, Hortelã, Açúcar, Água com Gás e Gotas de Limão	
143	<b>Moscow Mule</b>	44
	Vodka, Limão e Ginger Beer	
144	<b>Mai Tai</b>	40
	Rum Prata e Ouro, Limão, Contreau, Licor de Amendoas e Grenadine	
145	<b>Aperol Spritz</b>	40
	Aperol e Espumante	
146	<b>French 75</b>	40
	Gin, Suco de Limão, Espumante e Xarope de Açúcar	
147	<b>Kir Royal</b>	40
	Licor de Cassis e Espumante	
150	<b>Bellini</b>	40
	Suco de Pêssego com Espumante	
149	<b>Apple Martini</b>	40
	Vodka, Contreau e Maçã Verde	

# Coquetéis Especiais

160	<b>Harabic</b>	45
	Cachaça Premium by DPNY, Limão Tahiti, Café Expresso, Xarope de Genbigre e Geleia de Pimenta	
161	<b>Brasilico</b>	45
	Vodka de Açai, Abacaxi, Limão e Espumante	
162	<b>Café Express</b>	45
	Whisky, Kahlua, Baileys e Espresso	
163	<b>Sicília</b>	45
	Vodka, Aperol, Limoncello, Suco de Cramberry, Limão Siciliano e Alecrim	
164	<b>Condessa Frozen</b>	47
	Vodka, Lichia, Limão Siciliano, Maracujá e Especiarias	
165	<b>Barceloneta Frozen</b>	47
	Tequila, Licor de Melão, Triple Sec, Limão Siciliano e Manjerição	
166	<b>Maverick Frozen</b>	47
	Vodka, Licor de Cassis, Espumante, Limão Siciliano e Frutas Vermelhas	
167	<b>Troiano</b>	45
	Rum, Capim Santo, Gelo de Camomila, Limão Siciliano, Bitter de Laranja, Licor de Melão e Tônica	
168	<b>Watermelon Hippy</b>	42
	Whisky, Melancia, Pepino e Ginger Beer	
169	<b>DPNY Spritz</b>	42
	Gin, Aperol, Tônica e Gengibre	
170	<b>The Ladies Frozen</b>	47
	Vinho Rosé, Morangos, Limão Siciliano e Licor de Morango	
171	<b>Margarita Frozen</b>	42
	Tequila, Contreau, Limão e Gelo	
172	<b>Curral Curral Frozen</b>	42
	Morango, Vodka, Licor de Pêssego e Licor de Morango	

## ESPECIALÍSSIMO DO BAR

210	<b>Bartender Special</b>	50
	Peça ao Bartender um Drink Exclusivo!	
211	<b>The Gin&amp;T number 01</b>	56
	Hendricks, Pepino e Tônica	
212	<b>GinT – Sensation</b>	47
	Gin Bombay Sapphire, Gelo de Camomila, Fatias de Limão Siciliano, Alecrim e Tônica	
213	<b>Frozen Madame</b>	50
	Vodka Belvedere, Morangos, Framboesas, Limão e Espumante	

# Coquetéis

190	<b>Sangria de Vinho Tinto</b>	133
	Frutas Frescas, Vinho, Contreau, Rum e Sukita	
191	<b>Sangria de Vinho Branco</b>	133
	Frutas Frescas, Vinho, Contreau, Rum e Soda	
192	<b>Clericot</b>	145
	Frutas Frescas, Espumante, Contreau, Rum e Soda	
193	<b>Clericot Chandon</b>	170
	Frutas Frescas, Espumante Chandon, Contreau, Rum e Soda	
194	<b>Sangria Alemã</b>	135
	Maçã, Maçã Verde, Licor de Pêssego e Espumante	
195	<b>Ponche Ilhabela</b>	145
	Cachaça, Licor de Melão, Hortelã, Limão Rosa, Limão Siciliano, Cravo e Espumante	
196	<b>Ponche do Curral</b>	145
	Vodka, Morangos, Laranjas, Suco de Cramberry, Limão Tahiti, Aperol, Espumante e Especiarias	
197	<b>Rosé Sangria</b>	150
	Melancia, Morangos, Uvas, Cerejas, Licor de Pêssego e Espumante Rosé	
198	<b>Bitter Sangria</b>	150
	Limonchello, Maças, Limão Siciliano, Limão Tahiti, Kiwi, Hortelã, Manjericão e Vinho Branco	
199	<b>Jarra de Mojito</b>	130
	Rum, Açúcar, Limão e Água com Gás	

# Sucos

300	<b>Suco Natural</b>	18
	Frutas Frescas	
301	<b>Suco Boa Forma</b>	20
	Maçã, Pepino, Limão Siciliano, Laranja, Gengibre e Hortelã	
302	<b>Suco do Bronze</b>	20
	Cenoura, Limão, Água de coco e Maçã	
303	<b>Suco Refrescante</b>	20
	Maçã, Limão, Morango, Hortelã e Água de Coco	
304	<b>Saudável Geração Saúde</b>	20
	Cenoura, Laranja e Beterraba	
305	<b>Suco Cítrico</b>	20
	Laranja, Limão Rosa, Gengibre, Limão Tahiti e Mel	
306	<b>Suco Verde</b>	20
	Abacaxi, Agrião, Mel, Pepino, Maçã Verde, Limão e Laranja	
307	<b>Suco da Pele</b>	20
	Maracujá, Pêra, Morango, Melancia, Hortelã e Limão	
308	<b>Suco Fitness</b>	20
	Maracujá, Manga, Banana e Açai	
309	<b>Smothies</b>	20
	Frutas Frescas com Iorugute	
310	<b>Sucos com Açai #01</b>	20
	Açai, Banana e Morango	
311	<b>Sucos com Açai #02</b>	20
	Açai, Maracujá, Água de Coco e Gengibre	

# Doses

450	<b>Gin Bombay Sapphire</b>	32
451	<b>Gin Beefeater</b>	29
452	<b>Gin Tanqueray</b>	35
453	<b>Gin Hendricks</b>	42
454	<b>Tequila José Cuervo Prata</b>	23
455	<b>Tequila José Cuervo Ouro</b>	23
456	<b>Tequila Patrón</b>	35
457	<b>Tequila Patrón Café</b>	35
458	<b>Rum Bacardi Prata</b>	25
459	<b>Rum Bacardi Ouro</b>	25
461	<b>Rum Havana Club Anejo Especial</b>	30
462	<b>Rum Havana Club Anejo Reserva</b>	30
463	<b>Vodka Absolut</b>	30
464	<b>Vodka Ciroc</b>	35
465	<b>Vodka Grey Goose</b>	37
466	<b>Vodka Belvedere</b>	40
467	<b>Whisky Jack Daniels 8 anos</b>	30
468	<b>Whisky Jameson 8 anos</b>	32
469	<b>Whisky Ballantines 12 anos</b>	33
470	<b>Whisky Black Label 12 anos</b>	33
471	<b>Whisky Single Malt Glenfidditch 12 anos</b>	35
472	<b>Whisky Logan 12 anos</b>	32
473	<b>Whisky Single Malt glennlivet 15 anos</b>	40
474	<b>Whisky Chivas Regal 15 anos</b>	42
475	<b>Whisky Chivas Regal 18 anos</b>	45
476	<b>Whisky Blue Label 21 anos</b>	99
477	<b>Whisky Royal Salute 21 anos</b>	99
478	<b>Cognac Henessy VSOP</b>	25
479	<b>Cognac Remy Martin XO</b>	99
480	<b>Absinto</b>	30
481	<b>Aperol</b>	25
482	<b>Campari</b>	25
483	<b>Carpano Punt &amp; Més</b>	25

# Doses

484	<b>Fernet</b>	25
485	<b>Jagermeister</b>	30
486	<b>Martini</b>	25
487	<b>Pernod Ricard</b>	25
488	<b>Pire Willians</b>	25
489	<b>Underberg Nacional</b>	25
490	<b>43</b>	30
491	<b>Amaretto</b>	30
492	<b>Amarula</b>	30
493	<b>Baileys</b>	35
494	<b>Benedictine</b>	35
495	<b>Cointreau</b>	35
496	<b>Drambuie</b>	35
497	<b>Frangelico</b>	35
498	<b>Grand Manier</b>	35
499	<b>Lemoncello</b>	35
500	<b>Malibu</b>	30
501	<b>Mandarinetto</b>	30
502	<b>Mozart</b>	30
503	<b>Nocello</b>	30
504	<b>Peach Tree</b>	35
505	<b>Sambuca</b>	30
506	<b>Tia Maria</b>	35
507	<b>Cachaça Espírito de Minas</b>	25
508	<b>Cachaça Nega Fulo</b>	25
509	<b>Cachaça Sagatiba Preciosa</b>	75
510	<b>Cachaça Salinas</b>	25
511	<b>Cachaça Havana</b>	80
512	<b>Cachaça Leblon</b>	35
513	<b>Pisco Control</b>	25
514	<b>Grappa Carpena Malvotti</b>	30
515	<b>Steinhager Becosa</b>	25
516	<b>Steinhager Schlichte</b>	25

# Cervejas

251	<b>Stella Artois</b>	13
252	<b>Corona</b>	16
253	<b>Serra Malte</b>	14

# Sakes Especiais

## JAPÃO

	Taça	Garrafa
<b>Yauemon Shu Awa "Daiginjo" (Sparkling)</b>		<b>180</b>
2201 Fukushima - Yume no Ko • Leve		
<b>Takashimizu Seisen "Honjozo"</b>	<b>55</b>	<b>187</b>
2202 / 2210 Akita - Komachi • Leve		
<b>Takashimizu Seisen "Junmai"</b>	<b>68</b>	<b>272</b>
2200 / 2211 Akita - Miyamanishiki • Encorpado		
<b>Hakutsuru "Tokubetsu"</b>	<b>72</b>	<b>288</b>
2203 / 2212 Hyogo - Yamadanishiki • Encorpado		
<b>Hakutsuru Yamadaho "Daiginjo"</b>	<b>127</b>	<b>488</b>
2204 / 2213 Hyogo - Yamadaho • Médio Corpo		
<b>Takasago Taisetsu Ice Dome "Junmai Ginjo"</b>	<b>99</b>	<b>396</b>
2205 / 2214 Hokkaido - Ginpu • Médio Corpo		



# Bebidas

370	Água Mineral	9
371	Água Mineral com Gás	9
372	Água Mineral Panna sem Gás 510 ml	20
373	Água Mineral San Pellegrino com Gás 510 ml	20
374	Coco Verde	13
376	Suco de Uva Integral	18
377	Red Bull	20
378	Red Bull sem Açúcar	20
379	Gatorade	15
380	Pepsi	9
381	Pepsi Zero	9
382	Soda	9
383	Sukita	9
384	Guaraná	9
385	Guaraná Zero	9
386	Citrus	9
387	H2O	9
388	Água Tônica	10
389	Água Tonica Diet	10
390	Virgin Blood Mary	22
391	Virgin Piña Colada	22
392	Virgin Mojito	22

# Cafés & Chás

550	Café Preto Carioca	8
551	Café Espresso Simples	10
552	Café Espresso Duplo	14
553	Café Macchiato	15
554	Café Latte	15
555	Café Mocha	15
556	Cappuccino Pequeno	12
557	Cappuccino Médio	16
558	Chocolate Quente	10
559	Chás Variados	8
560	Chá Infusão Artesanal	8

# DPNY

BEACH HOTEL & SPA



ILHABELA



Reservas DPNY Beach Hotel & SPA, Tróia Restaurante e Beach Club: (12) 3894-3000



/DPNYBEACH

[www.dpny.com.br](http://www.dpny.com.br)

Apoio

